

## **BAB VIII**

# **KESIMPULAN DAN SARAN**



## BAB VIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### VIII.1 Kesimpulan

Dari hasil kerja praktek di PT BMI maka dapat disimpulkan bahwa :

- Teknologi pembekuan merupakan cara yang tepat dan efektif dalam mengolah makanan berupa udang sekaligus mencegah terjadinya pembusukan
- PT BMI merupakan salah satu industri pengolahan makanan laut yang mengandalkan teknologi pembekuan dan mampu menghasilkan produk-produk yang bervariasi.
- Proses produksi yang berlangsung di PT BMI disertai dengan sistem pengendalian mutu yang baik yaitu HACCP dan ISO 9001:2000, sehingga produk yang dihasilkan aman dan terjamin.
- Kesehatan dan kesejahteraan karyawan merupakan aspek penting yang turut diperhatikan di PT BMI. Hal ini ditunjukkan dengan adanya perlengkapan pelindung yang wajib dikenakan karyawan di bagian proses, alat pemadam kebakaran, pintu darurat, dan papan-papan peringatan. Selain itu, karyawan dapat mengambil cuti sesuai aturan perusahaan.

#### VIII.2 Saran

- Produk jenis *Cooked* sebaiknya tidak terlalu bergantung pada pemasakan dengan *steam* tetapi dapat digunakan metode pemasakan lainnya seperti perebusan atau penggorengan untuk meminimalisir biaya *steam*.

- Karena mesin *grader roller* lebih efektif dan efisien daripada mesin *autocheck*, maka sebaiknya mesin *autocheck* yang ada dan jarang dioperasikan diganti dengan *grader roller*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Advanced Equipment Inc.*, 2006, "*Optimum Food Freezing System*", <http://www.advancedfreezer.com>, diakses tanggal 12 Juli 2006.
- Agcipesca, 2006, "*IQF Spiral Freezer*", [http://www.agcipesca.it/uniprom/tecnologie/2\\_file/image009.jpg](http://www.agcipesca.it/uniprom/tecnologie/2_file/image009.jpg), diakses tanggal 13 Juli 2006.
- BSCOOLETECH, 2006, "*Recom SDF-Series Contact Plate Freezer*", <http://www.bscooltech.com/index.php?ID=10>, diakses tanggal 13 Juli 2006.
- Bumi Menara Internusa, 2001, "*Pengetahuan Dasar Pengolahan Udang*", PT BMI, Surabaya
- Bumi Menara Internusa, 2006, "*BMI's Products*", <http://www.ptbmi.com/index02.html>, diakses tanggal 12 Juli 2006.
- Chemistry NMSU, 2006, "*ASTM H<sub>2</sub>O*", [http://www.chemistry.nmsu.edu/Instrumentation/ASTM\\_H2O/html](http://www.chemistry.nmsu.edu/Instrumentation/ASTM_H2O/html)
- Chemistry Ohio State*, 1996, "*SOP For Ozone Preparation*", <http://www.chemistry.ohio-state.edu/ehs/chp2013>, diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Cybermed, 2004, "*Petis, Si Hitam Lezat Bergizi*" <http://cybermed.cbn.net.id/detail.asp?kategori=Food&newsno=331>, diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Departemen Kelautan dan Perikanan RI, 2005, "*Pengembangan Teknik Pencucian Chloramphenicol Pada Udang*", <http://www.dkp.go.id/content.php?c=1825>, diakses tanggal 25 Juli 2006.
- FAO, 2006, "*Handling and Processing Shrimp*", <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5931E/x5931e01.htm>, diakses tanggal 25 Juli 2006.

- FIGIS, 2004, "*Species Fact Sheet*", <http://www.fao.org/figis/servlet/FiRefServlet?ds=species&fid=3400>, diakses tanggal 25 Juli 2006.
- Frost and Sullivan Research Service, 2005, "*Ultrafiltration; Microfiltration and Reverse Osmosis Technology*", <http://www.frost.com/prod/servlet/report-brochure.pag?id=D603-01-00-00-00>, diakses tanggal 13 Juli 2006.
- Garioni Naval, 2000, "*Steam Boiler*", [www.GarioniNaval.com](http://www.GarioniNaval.com), diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Honeywell, 2004, "*The Refrigeration System*", [http://www.europe.honeywell.com/70\\_refrigeration\\_control](http://www.europe.honeywell.com/70_refrigeration_control)
- Hotel Interactive, 2003, "*A Fine Line : Designing Cooking Line that Works*", [http://www.hotelinteractive.com/index.asp?page\\_id=5000&article\\_id=2306](http://www.hotelinteractive.com/index.asp?page_id=5000&article_id=2306), diakses tanggal 25 Juli 2006.
- LaSalle Brand Frozen Shrimp, 2002, "*Shrimping on The Texas Gulf Coast*", <http://www.lasalleshrimp.com/default.htm>, diakses tanggal 13 Juli 2006.
- Lenntech, 2006, "*Ozone Generator*", <http://www.lenntech.com/images/ozongen5.jpg>, diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Meat Processing, 2005, "*Combination Cooking for Increased Productivity and Efficiency*", <http://www.meatnews.com/mp2/global/index.cfm?artNum=1035>, diakses tanggal 12 Juli 2006.
- NCBI, 2006, "*Chromatography Analysis of Antibiotic Materials in Food*", <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi>
- Oceans Alive, 2005, "*Pink Shrimp*" <http://www.oceansalive.org/eat.cfm?subnav=fish-page&fish=117>, diakses tanggal 23 Juli 2006.

Optimar, 2006, "IQF Tunnel Freezer", [http://www.optimar.is/optimar\\_prod\\_refrid-ge.htm#](http://www.optimar.is/optimar_prod_refrid-ge.htm#), diakses tanggal 25 Juli 2006.

PDII-LIPI, 2000, "Ebi (Udang Kering)", [digilib.brawijaya.ac.id/virtual\\_library/mlg\\_warintek/ristek-pdii-lipi/Data/pengolahan%20pangan/piwp/ebi.pdf](http://digilib.brawijaya.ac.id/virtual_library/mlg_warintek/ristek-pdii-lipi/Data/pengolahan%20pangan/piwp/ebi.pdf), diakses tanggal 23 Juli 2006.

PDII-LIPI, 2000, "Terasi", [digilib.brawijaya.ac.id/.../mlg\\_warintek/ristek-pdii-lipi/Data/pengolahan%20pangan/piwp/terasi.pdf](http://digilib.brawijaya.ac.id/.../mlg_warintek/ristek-pdii-lipi/Data/pengolahan%20pangan/piwp/terasi.pdf), diakses tanggal 23 Juli 2006.

*Process Cooling & Equipment*, 2001, "Deep Freeze", [http://www.process-cooling.com/CDA/Articles/Feature\\_Article/4834](http://www.process-cooling.com/CDA/Articles/Feature_Article/4834), diakses tanggal 12 Juli 2006.

Progressive Environmental Co., 2006, "Ozone", <http://www.proenv.com/ozone.html>, diakses tanggal 13 Juli 2006.

PSFC, 1999, "Standard Operating Procedures For Cryogenic Liquids", <http://psfcwww2.psfc.mit.edu/esh/cryo.html>, diakses tanggal 23 Juli 2006.

Reedlink, 2006, "Reverse Osmosis Equipment", <http://www.reedlink.com/Product-Info~Productid~122058~ProductName~Reverse-Osmosis-Equipment.html>, diakses tanggal 12 Juli 2006.

*Remco Engineering*, 2006, "Questions About Reverse Osmosis", <http://www.remco.com/roidx.htm>, diakses tanggal 25 Juli 2006.

*Review, Industry*, 2004, "Sektor Budidaya Udang", Perusahaan Pengelola Aset, Jakarta

*Sausagemaker*, 2006, "Hanging Scale", <http://www.sausagemaker.com/ProductImages/64180.jpg>, diakses tanggal 13 Juli 2006.

Searee, 2006, "Contact Plate Freezer", <http://www.searee.com/images/td.jpg>, diakses tanggal 25 Juli 2006.

- STIC, 2005, “Perkembangan Udang Introduksi Masyarakat”, <http://www.perikanan-budidaya.go.id/article.php-id=acl007iwk001&page=1.htm>, diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Synflex America, 2006, “*All About Glucosamine*”, <http://www.activexamerica.com/synflex/glucosamine.php>, diakses tanggal 25 Juli 2006.
- Thermcraft Inc., 2006, “*Belt Conveyor*”, <http://www.thermcraftinc.com/images/p3-2.gif>, diakses tanggal 12 Juli 2006.
- Water Well, 2004, “*Chlorination of Water System*”, <http://www.waterwell.cc/CHLORIN.HTM>, diakses tanggal 12 Juli 2006.
- Wikipedia, 2006, “*Chlortetracycline*”, <http://en.wikipedia.org/wiki/Chlortetracycline>, diakses tanggal 23 Juli 2006.
- Wikipedia, 2006, “*Sodium Hypochlorite*”, [http://en.wikipedia.org/wiki/Sodium\\_hypochlorite](http://en.wikipedia.org/wiki/Sodium_hypochlorite), diakses tanggal 1 November 2006.
- Wikipedia, 2006, “*Oxytetracycline*”, <http://en.wikipedia.org/wiki/Oxytetracycline>, diakses tanggal 25 Juli 2006.